

Herzlich willkommen im Hotel Kernen



**Es ist uns eine Freude,
Sie verwöhnen zu dürfen.**

Unser Speisenangebot

Unser Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Edwin Griessen verwöhnt Sie mit typischen, traditionellen Schweizer Gerichten.

Wir spezialisieren uns auf regionale und saisonale Produkte.
Direkter Kontakt mit unseren Lieferanten ist uns sehr wichtig.

Leiden Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten?
Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne.

Notre cuisine

Notre équipe de cuisine sous la direction du chef Edwin Griessen vous gâte avec des plats traditionnels et typiquement suisses.
Nous sommes spécialisés dans les produits régionaux et saisonniers.
Le contact direct avec nos fournisseurs est très important pour nous.

Souffrez-vous d'intolérances alimentaires ?
Notre personnel de service se fera un plaisir de vous conseiller.

About our kitchen

Our kitchen team managed by our Chef Edwin Griessen spoils you with typical and traditional Swiss dishes.
We are specialised in regional and seasonal products.
Direct contact with our suppliers is very important to us.

Do you suffer from food intolerances?
Our service staff will be happy to answer any question you may have.



Gourmet Wildmenu

Menu gourmet de la chasse

**Duett von Wildfleisch- und Steinpilzterrine
mit knackigem Herbstsalat und Preiselbeerschaum
Duo de terrine de gibier et de bolets maison
avec salade croquante de la saison et mousse aux airelles**

**Marronisuppe mit Thymian
Potage de marrons et thym**

**Eine kleine Reise über den Wildfang begleitet von den
klassischen Garnituren und Butterspätzli
Un petit voyage par la chasse
accompagné avec les garnitures classiques et spaetzli au beurre**

**«Zwätschge-Lisi»
Zwetschgenkompott mit Zimteis und Rahm
Compote de prunes avec glace à la cannelle chantilly**



**Menu complet
CHF 88.00
nur Hauptgang / plat principal
CHF 55.00**

**wird nur abends serviert
servi uniquement le soir - served in the evening only**

Vorspeisen Les entrées Starters

Haussalat

mit Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons

Salade maison

aux lardons, œuf au plat et côtons provençales

House salad

with bacon, fried egg and provençale herbed croutons

CHF 17.00

kl. / pte / small port. CHF 14.00

**Duett von hausgemachter Wild- und Steinpilzterrine
mit Herbstsalat und Preiselbeerschaum**

Duo de terrine de gibier et bolets maison

avec salade croquante de la saison et mousse aux airelles

**Duo of home-made red deer and porcini terrine
crunchy seasonal salad and cranberry foam**

CHF 22.00

kl. / pte / small port. CHF 19.00

Hausgemachte Marronissuppe mit Thymian

Potage de marrons maison au thym

Home-made chestnut soup with thyme

CHF 13.00

kl. / pte / small port. CHF 10.00

Wildkraftbrühe Diana mit einer fein geschnittenen Wildfleischeinlage

Consommé Diana à la julienne de gibier

Clear soup Diana with a vension julienne

CHF 13.00

kl. / pte / small port. CHF 10.00

Herbstzeit ist Wildzeit
L'automne, c'est le temps de la chasse
Autumn, time for game

Gämspfeffer nach Jägerart
eingebeizt nach alt-überliefertem Rezept

Civet de chamois chasseur
mariné selon une recette à l'ancienne

Stew of chamois hunter's style
marinated according to an old traditional recipe
CHF 43.00
kl. / pte / small port. **CHF 39.00**

Kernen's Wildpasta mit Wildgeschnitzeltem
Kräutern und Rahmsauce

Pâtes Kernen à l'émincé de gibier
Sauce crème aux fines herbes

Kernen's Pasta Hunter's style
Cream sauce with herbs
CHF 38.00
kl. / pte / small port. **CHF 33.00**

Hausgemachter Wildhackbraten
an einer sämigen Pilzrahmsauce

Rôti hâché de chasse maison
à la sauce crème aux champignons

Home-made venison meat-loaf
served with a creamy mushroom sauce
CHF 36.00
kl. / pte / small port. **CHF 32.00**

Serviert mit den klassischen Wildbeilagen, sowie hausgemachten Spätzli oder Nudeln.
Servi avec les garnitures classiques de la chasse, spaetzli maison ou nouilles.
Served with the classic game garnishes, home-made spaetzli or noodles.

Traditionelle Gerichte Plats traditionels Traditional dishes

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»
an sämiger Pilzsauce, Gemüse vom Markt, Butterrösti

Emincé de veau «Bahnhof»
sauce crème aux champignons, légumes du marché, roesti au beurre

Thinly sliced veal «Bahnhof»
creamy mushroom sauce, market vegetable, buttered hash-browns
CHF 43.00
kl. / pte / small port. CHF 39.00

Geschnetzelte Kalbsleber nach Art des Chefs
sautiert in Butter leichter Kräutersauce, Gemüse vom Markt, Butterrösti

Emincé de foie de veau à la mode du chef
sauté au beurre, sauce légère aux fines herbes, roesti au beurre

Thinly sliced calf's liver Chef's style
sautéed in butter, light herb sauce, buttered hash-browns
CHF 41.00
kl. / pte / small port. CHF 37.00

Beefsteak Tatar (200 gr.)
mit Wodka abgeschmeckt, dazu servieren wir Toast und Butter

Tartare de bœuf (200 gr.)
assaisonné à la Vodka, servi avec toast et beurre

Beef tartare (200 gr.)
seasoned with Vodka, served with toast and butter
CHF 39.00

Unsere Klassiker

Les Classiques

Our Classics

Wienerschnitzel «das Original»

paniertes Kalbsschnitzel, Gemüse vom Markt, Knusper Frites

Escalope viennoise l'originale

Escalope de veau panée, légumes du marché, frites croustillantes

The original Wiener Schnitzel

breaded veal escalope, market vegetables, crispy French fries

CHF 46.00

Edwin's Hausburger

**Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Bratspeck, Tomate und
Zwiebeln**

in Körnerbrötchen aus der Bäckerei Wehren

Knusper Frites und Salatgarnitur

Edwin's burger

**hamburger de boeuf au fromage Vacherin, œuf au plat, lardons, tomate et oignons
dans le pain aux grains de la Boulangerie Wehren**

frites croustillantes et garniture de salade

Edwin's burger

**beef burger with Vacherin cheese, fried egg, bacon, tomato and onions
in multi-grain bread from Wehren Bakery,**

crispy French fries and salad garnish

CHF 27.00

Fisch Les Poissons Fish

**Geräucherter Alaska-Wildlachs «Trapper Creek»
Salatbouquet, Meerrettichschaum, Toast und Butter**

**Saumon sauvage fumé d'Alaska «Trapper Creek»
bouquet de salade, mousse au raifort, toast et beurre**

**Wild Alaska Smoked Salmon «Trapper Creek»
salad bouquet, horseradish mousse, toast and butter**

65 gr. / CHF 20.00

120 gr. / CHF 30.00

**Gebratene Wolfsbarschfilets
serviert mit Marktgemüse und Pilawreis**

**Filets de loup de mer sautés
servis avec légumes du marché et riz pilaf**

**Sautéed fillets of sea bass
served with market vegetables and pilaf rice
CHF 39.00**

**Gebratene oder Blaue Saanenland Forelle
mit Gemüse vom Markt und Pilavreis**

**Truite du Saanenland à la meunière ou au bleu
avec légumes du marché et riz pilaf**

**Sautéed Saanenland trout or poached Saanenland trout
with market vegetables and pilaf rice
CHF 40.00**

Vegetarisches

Nos plats végétariens

Vegetarian dishes

Herbstteller ohne Fleisch
Herbstlicher Gruss aus der Kernen-Küche:
ein Teller mit den klassischen Wildbeilagen

Assiette automnale sans viande:
Assiette pleine d'accompagnements de la chasse

Meatless Hunter's platter:
Selection of classic game garnishes
CHF 35.00
kl. / pte / small port. CHF 31.00

Steinpilzravioli
an Schnittlauchbutter und Cherrytomaten

Ravioli aux bolets
beurre à la ciboulette et tomates cerises

Ravioli with ceps
chive butter and cherry tomatoes
CHF 22.00
kl. / pte / small port. CHF 17.00

Vegetarischer Hausburger
aus schwarzen Bohnen und Vollreis, Peperoni, Koriander und Kümmel
an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise
Knusper Frites und Salatgarnitur

Hamburger végétarien maison
de haricots noirs et riz complet, poivrons, coriandre et cumin
cocktail mayonnaise légèrement piquante
frites croustillantes et garniture de salade

Home-made vegetarian burger
made of black beans and brown rice, peppers, coriander and cumin
spicy cocktail mayonnaise
crispy French fries and salad garnish
CHF 27.00

Käseplausch Le plaisir de la fondue Cheese Fondue

**Käsespätzli mit Zwiebeln und Rahm
(auf Wunsch auch mit Speck - ohne Aufpreis)**

**Spaetzli au fromage aux oignons et à la crème
(selon désir avec lardons - sans supplément de prix)**

**Cheese spaetzli with onions and cream
(upon request with bacon - no extra charge)**

CHF 28.00

kl. / pte / small port. CHF 23.00

Vegetarische Rösti

mit Gemüseragout, Raclettekäse gratiniert, gerösteten Nüssen und Spiegelei

Roesti végétarien

aux ragoût de légumes, gratiné au fromage raclette, noix grillées et œuf au plat

Vegetarian Roesti

with vegetable ragout, gratinated raclette cheese, roasted nuts and fried egg

CHF 28.00

Schönrieder Käsefondue

Fondue au fromage de Schoenried

Schoenried cheese fondue

CHF 30.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 34.00